

Microbiologie alimentaire I & hygiène

UE 05

CATEGORIE : PARAMEDICALE	SECTION : Diététique
	OPTION :
Année : BLOC 1	
Acronyme : DIU11MAH	
Langues d'enseignement : Français	
Coordonnées du service : HELdB - CAMPUS CERIA Bâtiment 4C - 1er étage Avenue Emile Gryzon 1 - 1070 Bruxelles	
Enseignant responsable : MWAPE Yannick – yannick.mwape@cnldb.be	
Autre(s) enseignant(s) de l'UE : BEN ABDELKADER Nouredine - n.benabdelkader@cnldb.be	
Nombre d'heures : 45 h	Nombre de crédits : 3 ECTS (Facteur de pondération)
Niveau du cycle : <input type="text" value="1"/>	Période : Q1
Cadre européen de certification : Niveau 6	
Liste des UE pré requises : Néant	
Liste des UE co requises : Néant	
Caractère obligatoire ou au choix dans le programme ou option de l'étudiant : Cours obligatoire dans le programme.	

Contribution de l'UE au profil d'enseignement du programme :

Au terme de sa formation, le bachelier en **Diététique** est capable de :

- 1 : Réaliser une revue de la littérature scientifique sur une problématique spécifique ayant trait à la nutrition et l'alimentation.**
- 2 : Prendre en compte les dimensions déontologiques, éthiques, légales et réglementaires propres à la diététique**
- 3 : Coordonner la conception et la production des repas de l'achat à la distribution.**
- 4 : Collaborer avec une équipe de travail pluridisciplinaire**
- 5 : Développer et mettre en place la sécurité alimentaire et des programmes d'hygiène en conformité avec la législation.**
- 9 : Déterminer les critères nutritionnels selon les besoins spécifiques de la situation pratique**
- 11 : Amener une personne ou un groupe à poser des choix alimentaires sûrs et sains.**

Autres connaissances ou compétences prérequis :



Descriptif des objectifs et des contenus de l'UE :

Hygiène 1 :

Objectifs :

- Connaître les procédures de sécurité pour la manutention et la préparation des aliments.
- Connaître de façon approfondie la législation et les procédures relevant du domaine de l'hygiène alimentaire.

Contenu :

- Le risque alimentaire
- Les facteurs de développement des bactéries
- Les toxi-infections alimentaires
- Hygiène des locaux et du matériel
- Les outils de la qualité
- La formation du personnel

Microbiologie théorie 1 :

Objectifs :

Se familiariser avec la diversité des micro-organismes, connaître le monde bactérien, comprendre leurs spécificités métaboliques et leurs modalités de croissance et de développement.

Contenu :

- Introduction à la microbiologie
- Le monde microbien dans sa réalité de taille et de diversité
- Le monde particulier des bactéries
- Les métabolismes bactériens
- Eléments de génétiques et de croissance bactérienne

Activités et méthodes d'apprentissage et d'enseignement :

Hygiène 1 :

cours ex cathédra 100% présentiel

Microbiologie théorie 1 :

cours ex cathédra 100% présentiel

Mode d'évaluation et de pondération par activité au sein de l'UE :

Cours Concernés	H	ECTS	Pond.	Janvier				Juin *				Deuxième session					
				Eval Continue	Travaux	Ecrit	Oral	Eval Continue	Travaux	Ecrit	Oral	NR	Travaux	Ecrit	Oral		
Hygiène 1	30	2	60%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	0%	0%	100%	0%
Microbiologie théorie 1	15	1	40%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	100%	0%

NR = Note reportée

Informations sur le mode d'évaluation :

Attention la méthode de calcul de la note UE ci-dessous prévaut sur toute autre consigne indiquée dans la fiche UE.

Méthode de calcul de la note finale d'une UE

La note finale attribuée à une UE doit, dans tous les cas, être calculée en effectuant la moyenne arithmétique pondérée des notes des AA composant l'UE.

Remarque :

Lors des délibérations, en raison de circonstances exceptionnelles et notamment sur proposition des mini-jurys, rien n'empêche que le jury plénier puisse attribuer les crédits associés à une UE dont la note est inférieure à 10/20, sans modifier la valeur de cette dernière.

Microbiologie théorie 1: examen écrit sous forme de questions fermées ou QCM.

Hygiène 1 : examen écrit sous forme de QCM

L'UE est réussie si la moyenne pondérée des notes est de 10/20 (60% hygiène ; 40% micro).

Cependant si une des notes est inférieure à 10, la note de l'UE sera la note la plus basse obtenue.

Une absence à l'évaluation d'une des activités d'apprentissage entrainera une absence pour toute l'UE

Justifier la NR en 2de session :

* Le cas échéant, les évaluations de la session d'examens de janvier ne sont reportées en juin que si la note est $\geq 10/20$.

Informations complémentaires :



Acquis d'apprentissages sanctionnés, spécifiques et contribuant à l'UE :

À l'issue du cours de Hygiène 1, l'étudiant est capable de :

**Mettre en place les procédures de sécurité pour la manutention et la préparation des aliments.
Appliquer la législation et les procédures relevant du domaine de l'hygiène alimentaire.**

AAT :

S'impliquer dans sa formation et dans la construction de son identité professionnelle

-Concevoir des projets techniques ou professionnels complexes

-Pratiquer les activités spécifiques à son domaine professionnel.

À l'issue du cours de Microbiologie théorie 1, l'étudiant est capable de :

Développer les notions vues au cours

Réaliser un développement intégré entre les différentes parties du cours

AAS :

Identifier et distinguer les principaux groupes de microorganismes

Décrire la structure d'une bactérie

Décrire le mode de développement d'une bactérie

Identifier, décrire et expliquer la méthode d'analyse la plus appropriée à une situation.

Expliquer les différentes stratégies de contrôle de la croissance microbienne.

Description des sources, des références et des supports OBLIGATOIRES :

Hygiène 1 :

syllabus disponible sur le campus numérique

Microbiologie théorie 1 :

dias disponibles sur le campus numérique

Description des sources, des références et des supports SUGGERES :

Hygiène 1 :

publication AFSCA

Microbiologie théorie 1 :

Jérôme Perry et Al (2004). Microbiologie. Ed DUNOD